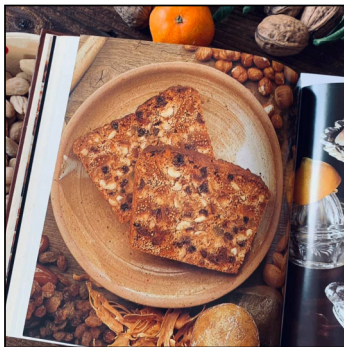


Aromenspiele Winterzeit

Das Onlinemagazin für mehr Genussmomente



Hutzelbrot süddeutsch



Teigmenge für ca. 20 Scheiben

Zutaten

250 g getrocknete entkernte Zwetschgen
250 g Hutzelbirnen
150 g getrocknete Feigen
1 l Wasser zum Einweichen
65 g getrocknete Aprikosen
Je 65 g Walnuss- und Haselnusskerne
125 g Rosinen und Korinthen
Je 65 g gewürfeltes Zitronat und Orangeat
125 g Zucker
1 TL Zimt
Je 1 Prise Nelkenpfeffer (Piment) und gemahlener Anis
1 Prise Salz
Je 2 EL Rum (oder Kirschwasser) und Zitronensaft
500 g [Schwarzbrotteig](#)
200 g Mehl
20 geschälte Mandelhälften
Butter oder Margarine zum Einfetten

Bitte beachten: Wer zum ersten Mal selbst Sauerteig für ein Schwarzbrot ansetzt braucht dazu 4 Tage. Plus einen Tag, den der Schwarzbrotteig danach vor dem Backen noch ruhen soll.

Zwetschgen, Birnen und Feigen mit 1 Liter Wasser bedeckt in einer Schüssel einweichen lassen. Die Früchte eventuell mit einem Teller beschweren, damit sie wirklich ganz von Wasser bedeckt sind.

Obst auf einem Sieb abtropfen lassen. Zwetschgen, Hutzelbirnen, Feigen, Aprikosen und Nusskerne grob zerkleinern. In eine Schüssel geben. Rosinen, Korinthen, gewürfeltes Zitronat und Orangeat dazugeben. Zucker und Gewürze darüber streuen und Rum oder Kirschwasser dazu gießen. Gut vermengen und 20 Minuten ziehen lassen.

Mit dem Schwarzbrotteig ([Sauerteigansatz](#)) und dem Mehl auf einer Arbeitsfläche gut verkneten. 2 Brotlaibe daraus formen. Hände unter kaltem Wasser anfeuchten. Die Brotlaibe mit den feuchten Händen glatt streichen und mit den Mandelhälften garnieren.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Backblech einfetten, die Hutzelbrote darauf setzen. Das Blech auf die untere Schiene schieben und die Brote 70 Minuten backen. Darauf achten, dass das Früchtebrot nicht verbrennt.